

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Qagħaq tal-Ġunġlien – maltesische Sesam-Ringe mit Kaffee-Zabaione

Koch: Johann Lafer

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Sesam-Ringe

- 150 g Weizenmehl Type W700
- 100 g Weizenvollkornmehl
- 100 g Butterwürfel
- Salz
- 85 g Kristallzucker
- ½ TL Zimt (gemahlen)
- ¼ TL Gewürznelken (gemahlen)
- ½ TL Anissamen (gemörsert)
- ½ TL Fenchelsamen (gemörsert)
- ½ EL Bio-Zitronenabrieb
- ½ EL Bio-Orangenabrieb
- 1 Ei
- ¼ TL Vanilleextrakt
- Saft einer ½ Orange
- 2-3 EL Milch
- 2 EL Honig
- Sesamkörner zum Bestreuen

Für die Zabaione

- 4 sehr frische Eidotter
- 60 g Kristallzucker
- 200 ml kräftiger kalter Kaffee

Zubereitung

1. Für die Sesam-Ringe die beiden Mehlsorten, Salz und Butter in einer großen Schüssel vermengen und mit den Händen kneten, bis die Masse wie feine Brotkrümel aussieht.
2. Dann Kristallzucker, Zimt, gemahlene Nelken, gemörserte Anis- und Fenchelsamen sowie Zitronen- und Orangenabrieb hinzugeben und verrühren. Das Ei einarbeiten, den Vanilleextrakt und den Orangensaft nach und nach hinzugeben und zu einem etwas klebrigen Teig verarbeiten. Den Teig in eine Schüssel geben, abdecken und für 30-60 Minuten in den Kühlschrank stellen.
3. Das Rohr 180° C Umluft vorheizen und den Teig aus dem Kühlschrank holen. Den Teig in zirka 50 g schwere Teile schneiden – das ergibt etwa 20 Teiglinge. Jedes Teigstück zu einem Strang (ca. 10-15 cm) rollen und die Enden zusammenfügen. Die Oberseite der Ringe mit etwas Milch und Honig bepinseln und mit den Sesamsamen bestreuen. Die Ringe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen (dabei etwas Platz dazwischen lassen) und im vorgeheizten Rohr 20-25 Minuten goldbraun backen. Danach die Ringe auf dem Blech etwas abkühlen lassen.
4. Für die Zabaione die Eidotter und den Kristallzucker in einer Schüssel über Wasserdampf schaumig schlagen. Den Kaffee unter ständigem Rühren hinzufügen und die Masse so lange mit einem Schneebesen zu einer Creme schlagen, bis diese eine schaumige Konsistenz hat.
5. Zum Schluss die Zabaione in einem Glas anrichten, je einen Sesam-Ring dazulegen und einen Sesam-Ring zerbrechen und ins Glas geben.